RÉSEAU

BACK mag

ÉTÉ 2015

le mag info produits de BACK EUROP FRANCE

SCOOP FLASH ZOOM CONSEILS RECETTES SURGELÉS OFFRES

© Eurral Restauration

Toutes les qualités de l'œuf sans le casser !

ABCD PRODUITS FRAIS

KAREA PRODUITS SURGELÉS

Ovoproduits et produits élaborés d'oeufs :

+ de 200 références

ŒUFS PONDUS EN FRANCE

Ovoproduits liquides

(entier, jaune, blanc) :

des bases culinaires prêtes à l'emploi

www.daucyfoodservices.com

Simplifiez-vous la vie !

Edito

Des journées plus longues, des températures plus douces, une envie irrésistible de profiter du moindre rayon de soleil…
On peut l'annoncer avec certitude, l'été approche à grands pas !

Cette saison, la **tendance snacking** est toujours à l'honneur ; C'est l'opportunité pour vous de lui donner un nouvel envol. Avec les bonnes idées et **innovations** glissées dans ce BACKmag Eté, vous allez pouvoir offrir à vos clients le plaisir de savourer un bon repas, même rapide.

L'été rime aussi avec **fraîcheur et santé**. De la salade de légumes à la salade de fruits, l'heure est aux produits de saison. Mélangez les goûts et les couleurs et faites profiter vos clients des nombreux bienfaits de ces produits…
toujours avec gourmandise !

À cette période de l'année, les **repas improvisés**, avec famille ou amis, redeviennent un vrai moment de bien-être. Là encore, vous trouverez dans nos pages de quoi agrémenter vos offres en boutique, pour satisfaire ces envies spontanées de vos clients et exprimer votre **savoir-faire et créativité**.

Pour vous y aider, les distributeurs du réseau BACK EUROP FRANCE ont sélectionné les idées et suggestions présentes dans cette édition afin de mettre du **soleil dans vos menus** !

Le service Marketing & Communication BACK EUROP FRANCE

Éditeur de la publication : *BACK EUROP FRANCE*
Directeur de publication : *B. Verlhac*
Conception : *à l'encre bleue (56)*
Réalisation : *BACK EUROP FRANCE*
Impression : *Icônes (56)*
BACK EUROP FRANCE
67 rue Anita Conti - CS 10601 - 56010 Vannes
www.backeurop.fr *04/15*

Magazine destiné uniquement aux professionnels de la Boulangerie Pâtisserie

Les salades estivales HAMAL SIGNATURE

L'été amène régulièrement de nouvelles envies de suggestions pour votre carte.

Cette année, en plus des traditionnelles tartinades, un assortiment de salades estivales composées à base de crudités ou de pâtes est proposé.

Les traditionnelles salades de crudités comme le coleslaw, la bettrave rouge et les crudités orientales en 1,5 kg sont également de retour.

Idéales pour agrémenter vos sandwichs, salades composées ou à garnir sur assiette, ces références sont déjà assaisonnées.

Idée recette : salade de pâtes froides de fusilli avec notre salade de crudités orientale et des émincés de poulet ; un délice !

Hamal Signature vous offre une gamme créative avec une qualité optimale.

Découvrez toutes nos gammes et nos idées recettes sur notre site : www.hamalsignature.com

Les huiles HBS

Les incontournables de la saison pour vos assaisonnements, vos hors d'œuvres et vos fritures.

Huile d'arachide Lou Mas
Bouteille 1 litre - *Code BEF 013418*
Bidon 5 litres - *Code BEF 013419*

Huile de colza Lou Mas
Bouteille 1 litre - *Code BEF 013424*
Bidon 5 litres - *Code BEF 013425*

Huile d'olive Lou Mas
Bouteille 1 litre - *Code BEF 013413*
Bidon 5 litres - *Code BEF 013414*

Huile de tournesol Lou Mas
Bouteille 1 litre - *Code BEF 013415*
Bidon 5 litres - *Code BEF 013416*

Les nouvelles recettes SALSA FOOD GROUP

Découvrez vite nos deux nouvelles recettes : Tartinable de thon à la Niçoise, aux saveurs méridionales, généreusement garni de haricots verts, tomates, olives, câpres et œufs et Tartinable de poulet Samouraï, un tartinable au poulet avec sa sauce Samouraï onctueuse et relevée, pour amateurs de sensations fortes…

Recette Tartinable de thon à la Niçoise :
Couper le bagel.
Tartiner le bagel avec le **Tartinable de thon à la Niçoise Le Cobourg.**
Déposer la salade verte, les haricots verts, l'oignon rouge et les anneaux d'olives noires au-dessus.
Finisser avec un peu de poivre noir et de l'huile d'olive.

Thon à la Niçoise - Barquette 1,25 kg - *Code BEF 032373*

© Le Cobourg

Recette Tartinable de poulet Samouraï :
Couper la baguette en deux et tartiner de **Tartinable de poulet Samourai Le Cobourg.**
Déposer la chicorée frisée et garnir avec des tomates, des ananas en dés, du poivron rouge et de l'oignon.
Fermer la baguette et présenter sur une assiette.

Poulet Samouraï - Barquette 1,25 kg - *Code BEF 032374*

Le Cobourg

Les sauces SOREAL ILOU

À découvrir, des sauces gourmandes et originales pour accompagner tous vos sandwichs, kebabs, hot dogs, bagels, hamburgers et autres wraps sans oublier vos frites et potatoes.

L'ensemble des sauces disponibles pour cet été :

Sauce texas grill - Squeez 860 g - *Code BEF 026878*
Sauce barbecue chipotle - Squeez 860 g - *Code BEF 028591*
Sauce XL burger - Squeez 860 g - *Code BEF 031001*
Sauce moutarde à l'ancienne - Squeez 860 g - *Code BEF 028600*

Ketchup - Squeez 860 g - *Code BEF 022116*
Sauce curry - Squeez 860 g - *Code BEF 026881*
Mayonnaise légère - Squeez 860 g - *Code BEF 022115*
Sauce fish - Squeez 860 g - *Code BEF 029041*
Moutarde américaine - Squeez 860 g - *Code BEF 029042*
Sauce harissa - Squeez 860 g - *Code BEF 026874*
Moutarde forte de Dijon - Squeez 860 g - *Code BEF 022117*
Sauce Samourai - Squeez 860 g - *Code BEF 022119*
Sauce algérienne - Squeez 860 g - *Code BEF 026882*
Sauce onions burger - Squeez 860 g - *Code BEF 028448*
Sauce barbecue - Squeez 860 g - *Code BEF 026871*
Sauce pita à l'ail - Squeez 860 g - *Code BEF 030996*
Sauce blanche - Squeez 860 g - *Code BEF 022118*
Sauce poivre - Squeez 860 g -*Code BEF 026880*
Sauce burger - Squeez 860 g -*Code BEF 022120*
Sauce caesar - Squeez 860 g - *Code BEF 029016*
Sauce cheddar - Squeez 860 g - *Code BEF 026875*
Sauce wasabi - Squeez 860 g - *Code BEF 030999*

ilou
TOUT LE PLAISIR EST POUR VOUS

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL lance les tranches de fromage fondu, en format 800 g

Le retour du sandwich a marqué la restauration qu'elle soit rapide ou classique.

Le sandwich monte clairement en gamme, l'offre se diversifie en largeur et profondeur de gamme et se différencie en usages.
À ce titre, le sandwich chaud est une tendance forte dont s'est emparé le marché. Vendues par 48 tranches, les tranches de fromage fondu fines et fondantes à marques **Président Professionnel**, **Galbani Professionale** et **Société**, sont idéales pour cet usage : burger, panini ou croque-monsieur.

La gamme comprend 4 variétés : tranches de fromage fondu au cheddar et à l'emmental, tranches de fromage fondu à la raclette, tranches de fromage fondu à la mozzarella, et les tranches de fromage fondu Société avec 20 % de Roquefort, pour customiser les recettes et varier les plaisirs des convives au gré des saisons.

Tranches de fromage fondu au cheddar et à l'emmental - Barquette 800 g - *Code BEF 032515*
Tranches de fromage fondu à la raclette - Barquette 800 g - *Code BEF 032516*
Tranches de fromage fondu à la mozzarella - Barquette 800 g - *Code BEF 032514*
Tranches de fromage fondu Société - Barquette 800 g - *Code BEF 032513*

Découvrez la Pétrissée Tradition AB MAURI

Votre baguette de tradition à la saveur authentique.

Désormais, votre distributeur BACK EUROP FRANCE se tient à votre disposition pour vous proposer **La Pétrissée Tradition**.
Conforme au Décret Pain de Tradition française du 13 septembre 1993.

Recette type : Pétrissée Tradition

10 kg	•	Farine de blé
1 - 1,5 kg	•	**La Pétrissée Tradition**
7,0 - 8,0 L	•	Eau
0,16 - 0,18 kg*	•	Sel
0,10 - 0,15 kg	•	Levure La Parisienne

* La Pétrissée Tradition permet de réduire la dose en sel.

La Pétrissée Tradition
Sac 25 kg
Code BEF 032534

Une nouvelle variété dans la collection des Croquants MARGUERITE : LE CROQUANT CITRON MERINGUÉ

Toujours soucieuse de proposer aux pâtissiers des ingrédients à la hauteur de leur créativité, la marque Marguerite enrichit sa gamme de croquants avec une nouvelle recette : le Croquant Citron Meringué.

Le **Croquant Citron Meringué**, signé **Marguerite**, est l'association subtile d'ingrédients nobles au sein d'une recette finement élaborée. Il est composé de citron, de meringues et d'inclusions croquantes, mélangés à du chocolat blanc pur beurre de cacao.

Cette nouvelle référence offre un vrai goût de citron authentique. La fraîcheur acidulée du citron s'équilibre parfaitement avec la gourmandise du chocolat blanc. Les inclusions de biscuits et de meringues apportent à la préparation une texture authentique de croquant, tout en légèreté.

Conçu pour une utilisation en insert, le Croquant s'étale directement sur le biscuit. Il peut être réchauffé quelques instants pour augmenter sa fluidité, en fonction du besoin.

Depuis sa création en 2006, la gamme des Croquants **Marguerite** s'est étoffée et comprend maintenant 7 références, dont 2 fruitées : Pralin Croquant, Croquant Chocolat Blanc, Pistache, Spéculoos, Caramel Fleur de sel, Fruits Rouges et Citron meringué.

Croquant Citron meringué
Seau 4 kg
Code BEF 032358

N° Vert 0 800 616 816
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE
www.csmbakerysolutions.com

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Crédits photos : CSM France / Studio Pygmalion

Du nouveau dans les Ingrédients Pâtissiers ANDROS CHEF

La compote pâtissière 24° Brix, une offre qualitative à 130 % de fruits et à base de sucre.

- Une recette fabriquée exclusivement à partir de pommes Jonagold, spécialement sélectionnées pour leur tenue et leur rendu.
- Une texture tamisée grossière pour un rendu proche du « fait maison ».
- Un conditionnement inédit en jarre plastique de 4,1 kg, avec couvercle refermable et garanti sans bisphénol A.
- De multiples applications possibles en fonds de tarte, chaussons, beignets, grillés aux pommes…

Compote pâtissière 24° Brix
Jarre de 4,1 kg - *Code BEF 032286*

Fruit'Chef, votre partenaire dans la préparation de mousses.

- Une offre unique sur le marché pour la préparation de mousses fruitées.
- Riche en fruits : 30 % de fruits minimum (excepté pour la référence vanille), sans gélatine.
- De multiples utilisations tout simplement à froid. **Fruit'Chef** se mélange avec tous les produits laitiers.

Fraise - Poche de 1 kg - *Code BEF 031948*
Framboise - Poche de 1 kg - *Code BEF 031950*
Coco - Poche de 1 kg - *Code BEF 031946*
Abricot/Pêche - Poche de 1 kg - *Code BEF 031945*
Poire - Poche de 1 kg - *Code BEF 031949*
Saveur Vanille - Poche de 1 kg - *Code BEF 031947*

ANDROS RESTAURATION

Les abricots BACK EUROP

Les abricots Back Europ variété Bebeco mûrissent au bord de la mer, dans les vergers ensoleillés du sud de la Grèce, au cœur même desquels est installée l'usine de fabrication. Une proximité unique qui permet aux fruits de passer presque instantanément de l'arbre à la boîte.

Unique… comme la qualité des oreillons d'abricots pâtissiers de Grèce, non pelés afin de préserver leur aspect naturel et leur parfum.

Les abricots sont également calibrés de façon à présenter une homogénéité des fruits en poids et en taille, boîtes après boîtes et répondre ainsi aux exigences des artisans pâtissiers.

La variété Bebeco présente un mélange de couleurs caractéristique allant du jaune-orangé au vert pâle, avec une texture tendre et une bonne tenue du fruit.

Oreillons d'abricots
au sirop léger Back Europ
Boîte 3/1 de 2650 ml - *Code BEF 007270*

SÉLECTION
BACK EUROP

Nouveaux emballages CACAO BARRY disponibles à partir de juillet 2015

Ces nouveaux emballages sont une véritable avancée pour la préservation des saveurs et pour garantir d'autant plus l'intensité en goût des chocolats.
Depuis 1842, Cacao Barry c'est une histoire, des valeurs, un héritage qui s'est constitué au cours de ces 170 ans et qui évolue. À partir de Juillet 2015, la marque présente une nouvelle identité visuelle qui traduit la variété et la richesse sensorielle des chocolats.

Aujourd'hui :

Demain :

Caractéristiques du nouvel emballage :

1 - Certification BIO
2 - Logo Cacao Barry
3 - Type de Chocolat
4 - Gamme
5 - Nom du produit
6 - Pourcentage de cacao
7 - Poids net
8 - Fermeture Zip
9 - Couleur et format du chocolat (ici : Pistoles™ noire)
10 - Lieu exact de la plantation
11 - Description du profil de goût
12 - Nom de famille du propriétaire de la plantation
13 - Coordonnées GPS de la plantation
14 - Variété du cacao
15 - Ilustration du profil de goût

- Sac refermable zip : Ouverture facile, 100 % étanche à l'air et à l'humidité, protection optimum des saveurs.
- Matériau solide (P.E.T) : Résistant à la perforation.
- Sac fond plat : Excellent maintien du sac.
- Caractéristiques produit sur toutes les faces du sac : Facilité de reconnaissance du produit, stockage vertical ou horizontal.
- 100 % recyclable.

CACAO BARRY — Since 1842

© Barry Callebaut

Ce qui change à compter de juillet 2015 :

Nouvel emballage
Nouveau design
Nouveau format

La gamme Plantations

Des fèves récoltées suivant la règlementation Bio Nop pour des notes aromatiques uniques. Pour vos moulages, tablettes, enrobages, ganaches, mousses, sauces.

- **Alto El Sol Noir 65 %** – Millésime 2013
  Sac 1 kg - *Code BEF bientôt disponible*
- **Madirofolo Noir 65 %** – Millésime 2013
  Sac 1 kg - *Code BEF bientôt disponible*

La gamme Origines

Des chocolats exceptionnels avec une forte personnalité.
Pour vos moulages, tablettes, enrobages, ganaches, mousses, sauces.

- **Tanzanie Noir 75 %**
  Code BEF bientôt disponible
- **Ghana Lait 40,5 %**
  Code BEF bientôt disponible

Nouvel emballage
Nouveau design
Nouveau format

Toute la gamme des Origines* est disponible en 2,5 kg (sauf Equateur) et 1 kg.
*Equateur, Tanzanie, Venezuela, Cuba, Saint Domingue, Mexique, Ghana, Papouasie.

Nouvel emballage

La gamme *Purity From Nature*

Toute l'intensité du cacao révélée par un procédé unique de fermentation optimisée.

- **OCOA ™ Noir 70 %**
  Pour vos enrobages et moulages
  Sac 1 kg - *Code BEF 028686*
  Sac 5 kg - *Code BEF 028645*
- **INAYA ™ Noir 65 %**
  Pour vos mousses, ganaches et moelleux
  Sac 1 kg - *Code BEF 028685*
  Sac 5 kg - *Code BEF 028644*
- **ALUNGA ™ Lait 41 %**
  Pour vos mousses et ganaches
  Sac 1 kg - *Code BEF 028684*
  Sac 5 kg - *Code BEF 028643*
- **EXCELLENCE Noir 55 %**
  Pour vos mousses, ganaches et moelleux
  Sac 5 kg - *Code BEF 003719*

Les chocolats noir, lait et blanc

Des saveurs et couleurs diverses pour de multiples possibilités d'utilisation.

- **Force Noire ™ Noir 50 %**
  Ganache, mousse, sauce
  Sac 1 kg - *Code BEF 023592*
  Sac 5 kg - *Code BEF 003764*
- **Lactée Barry ™ Lait 35,3 %**
  Ganache, mousse, sauce
  Sac 5 kg - *Code BEF 003733*
- **Zéphyr ™ Blanc 34 %**
  Ganache, mousse, glace
  Sac 1 kg - *Code BEF 026924*
  Sac 5 kg - *Code BEF 026420*

Nouvel emballage
Nouveau format

CACAO BARRY – Since 1842

Les émincés de filet de poulet rôtis Volaille Française sélectionnés par GASTRONOME PROFESSIONNELS

Découvrez les émincés de filet de poulet rôtis issus d'une filière sélectionnée pour vous par Gastronome Professionnels !

L'histoire de ce produit commence par des éleveurs adhérents ou partenaires d'une coopérative, engagés dans la préservation de leur territoire et respectueux du bien-être de leurs volailles.

- Pour les cartes snacking « au naturel », les émincés de filet de poulet rôtis issus d'une filière sélectionnée par **Gastronome Professionnels** sauront faire la différence !
- De véritables filets de poulet déjà émincés et déjà rôtis pour une utilisation « à la minute ».
- Un produit issu de volailles élevées et préparées en Bretagne pour une traçabilité totale garantie.
- Une recette « clean label » élaborée en toute transparence : sans additifs, sans polyphosphates, sans conservateurs.

Emincés de filet de poulet rôtis Volaille Française
Sachet 1 kg IQF
Code BEF 031742

Les spécialités grecques PER INTER

Yaourt Grec
Pot 1 kg
Code BEF 031852

Yaourt Grec :
Plus onctueux et plus gourmand que le yaourt traditionnel, le yaourt grec entre dans de nombreuses compositions de recettes :

- Salé… dans la composition du tzatziki, en sauce, en marinade, pour garnir un sandwich…
- Sucré… dans les pâtes à cake, fouetté façon Chantilly ou simplement comme dessert avec un coulis de fruits ou du miel.

Tzatziki :
Spécialité traditionnelle Grecque à base de yaourt grec, concombres, oignons et ail. On le sert souvent en entrée sur un pain pita, en sauce ou en accompagnement de sandwichs, wraps, chips…

Tzatziki
Barquette 2 kg
Code BEF 031427

PER INTER
un Monde de Saveurs

Salade de pommes de terre ROCAL

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g • **Pommes de terre cuites sous-vide entières,cubes ou lamelles**
- 1 • Boîte de thon mariné à l'huile d'olive
- 2 • Cornichons coupés en fines lamelles
- 4 cs • Huile d'olive
- 4 cs • Vinaigre de vin rouge
- 1 • Échalote hachée
- 1 • Pincée de sel
- 1 • Pincée de poivre

Mettre les pommes de terre lamelles cuites sous-vide dans un saladier. Ajouter la boîte de thon mariné à l'huile d'olive. Dans un saladier, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre. Hacher l'échalote et couper en fines lamelles les cornichons. Ajouter à la préparation. Mélanger le tout. C'est prêt !
Naturellement riche en omégas 3, cette salade santé est idéale pour les repas d'été.

Pommes de terre entières cuites sous vide
Sac de 2kg - *Code BEF 024684*
Pommes de terre en cubes cuites sous vide
Sac de 2kg - *Code BEF 024683*
Pommes de terre en lamelles cuites sous vide
Sac de 2kg - *Code BEF 024682*

ROCAL

Découvrez la gamme snacking CHARCUTERIES GOURMANDES

Pastrami de bœuf

Le Pastrami est élaboré à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés :
- Bœuf d'origine française.
- Ronds de gîte de viande de bœuf (95 % de viande).
- Assaisonnement à la coriandre.

- Un processus de fabrication spécifique et maîtrisé pour obtenir une viande maigre de qualité et des tranches ultra fines (0,6 mm).
- Un goût raffiné, issu d'une cuisson lente d'environ 12 h.

Déjà au format sandwich (8 cm x 23 cm) :
- Moins de manipulation : véritable gain de temps.
- Une sécurité alimentaire renforcée.

Pastrami de bœuf
Barquette de 20 tranches - *Code BEF 028276*

Rôti de Porc format baguette

Rôti de porc cuit de qualité supérieure :
- Rôti cuit élaboré à partir du filet.
- Mention « supérieure ».

Des tranches régulières :
- Une parfaite maîtrise du coût portion.
- 100 % du produit utilisé.

Moins de manipulations :
- Une sécurité alimentaire renforcée.
- Des qualités gustatives préservées.
- Gain de temps et de coût de main d'œuvre. Un format spécialement conçu pour garnir les sandwichs !

Rôti de porc cuit filet qualité supérieure
Barquette de 12 tranches
Code BEF 024289

CHARCUTERIES GOURMANDES

Les Fromages Fouettés MADAME LOÏK

Des fromages foisonnés au goût frais et savoureux, à la texture délicatement aérée.

Les fromages Fouettés Madame Loïk de Paysan Breton offrent une excellente tartinabilité, une très bonne tenue à l'incorporation et révèlent de subtiles notes aromatiques. **Madame Loïk** vous assure des produits nobles et naturels sans additifs.

Une gamme de 6 variétés pour des recettes originales :

Nature au Sel de Guérande
Pot de 500 g - *Code BEF 012505*
Ail & Fines Herbes
Pot de 500 g - *Code BEF 013458*
Au Chèvre
Pot de 500 g - *Code BEF 012507*
Aux Eclats de Noix
Pot de 500 g - *Code BEF 014484*
Tomates-Basilic
Pot de 500 g - *Code BEF 012506*

Bientôt disponible :
le **Fromage Fouetté Madame Loïk** au curry !

Le Fromage Fouetté Madame Loïk
paysan BRETON RESTAURATION

Gamme de produits surgelés « prêts à l'emploi » ANDRÉ BAZIN

André Bazin vous propose sa gamme de produits surgelés « prêts à l'emploi » pour l'ensemble de vos préparations culinaires.

- Lardons crus et cuits
- Dés de jambon
- Chorizo précuit
- Tronçons de merguez…

Tous ces produits surgelés sont particulièrement pratiques pour le dosage de vos préparations (pas de phénomène d'agglomérat). Ces produits ont une DLC longue limitant tous risques de perte.

André Bazin MAÎTRE CHARCUTIER

Sourire d'ÉCLAT DU TERROIR

Croustillant et fondant à la fois !

Selon une étude de Food Service Vision (Usages & Attitudes sur 1.000 consommateurs de viennoiseries), pour 9 Français sur 10 un vrai croissant est un croissant courbé. C'est pourquoi **Bridor** met la star de la viennoiserie « à la française » à l'honneur avec un nouveau croissant courbé **Éclat du Terroir** baptisé « Sourire ».

Grâce à un procédé de fabrication inédit qui a nécessité plusieurs mois de développement, **Bridor** est fier de perpétuer la tradition française en redonnant sa forme iconique légendaire à un croissant de 70 g, 100 % pur beurre.

Cette nouvelle référence rejoint la gamme **Éclat du Terroir** directement inspirée de la tradition tourière française, pour le plus grand bonheur de tous les clients. Cru, prêt à pousser, déjà doré à l'œuf entier, **Sourire d'Éclat du Terroir** est prêt en 2 heures ! Pour le boulanger c'est un gain de temps, une optimisation de sa production et l'assurance d'avoir une qualité régulière qui va lui redonner le sourire !

Sourire d'Éclat du Terroir, c'est l'assurance de se différencier de l'offre viennoiserie surgelée classique et de générer un chiffre d'affaires additionnel. Pour la première fois, **Bridor** permet ainsi à un croissant pur beurre de se courber pour séduire les consommateurs qui vont apprécier à la fois ses pointes plus croustillantes que sur les croissants droits et son fondant à cœur.

En unissant un process inédit à une recette d'exception, **le croissant Sourire** apporte une réelle plus-value aux artisans qui souhaitent renforcer leur image d'authenticité et de tradition.

Spécial Artisans

Cru, prêt à pousser en 2 h et prédoré à l'œuf entier. Pur Beurre !

Deux versions :

Croissant courbé pur beurre "sourire" 70 g
Carton de 165 pièces
Code BEF S32148
Croissant prêt à cuire courbé pur beurre 70 g
Carton de 70 pièces
Code BEF S32484

La gamme Éclat du Terroir

En version mini :

Croissant 25 g
Carton 200 pièces
Code BEF S28392

Pain au chocolat 30 g
Carton 200 pièces
Code BEF S28391

Pain aux raisins 35 g
Carton 200 pièces
Code BEF S28390

Ou bien classique :

Croissant 70 g
Carton 165 pièces
Code BEF S18598

Pain au chocolat 80 g
Carton 150 pièces
Code BEF S18600

Pain aux raisins 130 g
Carton 90 pièces
Code BEF S22303

Sourire BRIDOR de FRANCE

La gamme 250 g « SAVEURS DU MOULIN » MIKO

« Dégustation »
100 % Arabica - Doux et Aromatique

« Matin Réveil »
50 % Arabica / 50 % - Robusta - Rond et Charpenté

Pour la revente en boulangerie, petites et moyennes surfaces…

Café moulu Matin Réveil
Paquet de 250 g - *Code BEF 028355*
Café moulu Dégustation
Paquet de 250 g - *Code BEF 028354*

miko Café Service

PURO Fairtrade Coffee saving the rainforest

Le beurre de tourage AOP ISIGNY STE MÈRE

Informez vos clients de l'origine du beurre AOP.

Un kit PLV est à votre disposition pour valoriser vos rayons. N'hésitez pas à le demander à votre responsable commercial.

Beurre de tourage AOP
Plaque 1 kg
Code BEF 015859

Isigny Ste Mère

Les DOTS, le goût de la variété

Classiques, fourrés au chocolat, à la crème ou à la confiture, recouverts de chocolat blanc, noir, de crème ou de copeaux tricolores. Des assortiments de toutes les couleurs, de toutes les tailles et toutes les saveurs au succès garanti.

Des viennoiseries vite prêtes au goût authentique, des nappages surprenants et d'appétissantes garnitures.
Le format le plus américain pour faire fondre vos clients.

DOTS ORIGINAL EUROPASTRY

Mini beignets
LES DELICES DES 7 VALLEES

Un délicieux **Mini beignet** au beurre frais dont la saveur et le moelleux répondent à la recherche de qualité du consommateur, le choix des matières premières et des fourrages font de ces **Mini beignets** des produits « premium » qui répondent à toutes les attentes et assurent le ré-achat. L'utilisation d'une huile solide en température ambiante apporte un aspect et un contact sec (certification RSPO).

Mini beignet nature - *Code BEF S20117*
Mini beignet fourré chocolat noisettes - *Code BEF S20120*
Mini beignet pommes - *Code BEF - S20119*
Mini beignet fruits rouges - *Code BEF S20118*
Mini beignet caramel - *Code BEF S21313*

THE ORIGINAL DOONY'S :
des nouveautés 100 % plaisir !

- Des recettes uniques sur le marché.
- Couleurs et goûts naturels.
- Visuels très gourmands avec des décors maxi.
- Nouveaux ingrédients premium.
- Expérience nouvelle en bouche avec une variété de textures.
- Cups papier et étiquettes ingrédients dans les cartons.

Ingrédients NOUGAT CHABERT ET GUILLOT

Des produits entièrement naturels, sans colorant ni conservateur.

Nos brisures et crème de nougat de Montélimar sont produites à partir de **nougat de Montélimar** dur.

Les brisures de nougat sont enrobées de matière grasse (coprah) afin de les protéger de l'humidité. Elles apporteront à vos réalisations le croquant caractéristique du **nougat de Montélimar** dur. Elles peuvent être utilisées en décoration et incorporation.

Brisures de nougat
Pot de 700 g - *Code BEF 006496*

La crème de nougat est fine et onctueuse. C'est une base d'aromatisation de vos fourrages, pâtisseries, glaces. Excellente en association avec les brisures.

Crème de nougat
Pot de 1 Kg - *Code BEF 006497*

Nos fruits secs hachés caramélisés apporteront une texture croustillante et un bon gout de fruit sec, en décoration ou incorporation. Quatre variétés sont proposées :

Les amandes hachées caramélisées
Pot de 700 g - *Code BEF 028300*
Les pistaches hachées caramélisées
Pot de 700 g - *Code BEF 032191*
Les noisettes hachées caramélisées
Pot de 700 g - *Code BEF 028299*
Les noix de pécan hachées caramélisées beurre-sel
Pot de 700 g - *Code BEF 032190*

Les purées de fruits PELLORCE ET JULLIEN

Fraîcheur, qualité & simplicité : des atouts indispensables pour vos créations gourmandes.

- **Des fruits sans conservateurs**

Sélectionnés avec soin.
Contrôlés tout au long du process.

- **Sans décongélation**

Un produit prêt à l'emploi pour optimiser votre temps lors de vos préparations.
Un produit écologique ne nécessitant pas de conservation énergivore.

- **Pratique**

Un stockage à température ambiante.
Un système de fermeture idéal pour le transport et la conservation.

25 variétés de purées de fruits à découvrir ou à redécouvrir pour vos pâtisseries et entremets.

MARRONS GLACÉS Pellorce & Jullien PURÉES DE FRUITS

Les compotes de pommes BACK EUROP

Sa belle couleur, sa saveur franche et sa texture lisse à légèrement granuleuse en font un produit très apprécié pour toutes vos garnitures.
Disponible en 26 %, 33 % et 44 % d'extrait sec, la compote **BACK EUROP** répond à tous vos besoins en pâtisserie et viennoiserie (tartes, chaussons…).

Compote de pommes pâtissière à 26 % d'extrait sec
Boîte 5/1 - *Code BEF 005038*
Compote de pommes pâtissière à 33 % d'extrait sec
Boîte 5/1 - *Code BEF 012244*
Compote de pommes pâtissière à 44 % d'extrait sec
Boîte 5/1 - *Code BEF 012245*

SÉLECTION BACK EUROP

Les extraits de vanille Tahitensis de PROVA

L'extrait de vanille Tahitensis apportera délicatesse et subtilité à vos préparations, telles que les crèmes pâtissières, crèmes brulées, macarons, etc. Laissez-vous envoûter par cette vanille hors du commun !

TAHITENSIS VANILLA

"Toute la délicatesse de la vanille Tahitensis dans un extrait"

Profil aromatique

Fruitée, florale, anisée et sucrée, la vanille Tahitensis propose des notes encore plus sensuelles que sa cousine Planifolia.

Applications

S'utilise pour aromatiser les crèmes glacées, crèmes desserts, crèmes anglaises et pâtissières, tartes, biscuits, sauces, smoothies et autres préparations sucrées.

Extrait de Vanille Tahitensis
Flacons de 500 ml - *Code BEF 031786*
Extrait de Vanille Tahitensis
Flacons de 250 ml - *Code BEF 031787*

PROVA Gourmet

Les boîtes traiteurs de THIOLAT

Les boîtes traiteurs blanches, vos emballages de qualité pour protéger et transporter vos réalisations. Un carton de qualité et rigide favorisant la résistance à la reprise d'humidité, le stockage au froid et l'empilabilité.

5 tailles : 28x20x5 / 35x26x6 / 42x28x6 / 43x33x6 / 62x42x13

Pensez également au décor DEGUSTATION
2 tailles : 28x20x5 / 42x28x6

THIOLAT PACKAGING

RUBAN : une marque d'excellence à (re)découvrir !

Les professionnels connaissent bien la gamme Ruban : leur partenaire-expert Artisal les invite à la redécouvrir sous un nouveau jour. Ces margarines premium évoluent en effet au niveau de leur packaging mais elles demeurent toujours aussi performantes et gourmandes !

• Des résultats exceptionnels

Entièrement repensée, la gamme présente un nouveau design plus élégant et épuré. Chaque produit est désormais associé à un code couleur pour faciliter sa reconnaissance. Cette esthétique reflète une évidence qualitative. En effet, les matières grasses **Ruban** se distinguent toujours par un niveau d'excellence sans égal. Quelles que soient les méthodes et conditions de travail, leur technicité est synonyme de réussite dans tous les types d'applications : croissants, viennoiseries, feuilletés, fonds de tarte, garnitures, mousselines, pâtes à choux, brioches, cakes, sablés...

• Haute exigence de qualité

Les références **Ruban** associent des huiles végétales rigoureusement sélectionnées qui assurent une travaillabilité optimale mais aussi la finesse et la qualité constante des réalisations.
L'huile de palme utilisée comprend au minimum 95 % de composants dérivés du palmier issus d'une production durable conformément aux critères RSPO*.

• Des solutions garantes d'une totale satisfaction

Chacune des six références premium Ruban est spécifiquement formulée pour un type de fabrication. Dédiée aux pâtes levées et aux incorporations, **Ruban Brioche** se caractérise par sa bonne tenue au façonnage et sa capacité à fixer et valoriser les arômes développés lors de la fermentation et de la cuisson. Parfaitement développées, les brioches révèlent un moelleux et une rondeur en bouche uniques ainsi qu'une mie légère et filamenteuse. Cette margarine permet également d'obtenir des pâtes battues onctueuses à la texture régulière. L'artisan choisira **Ruban Moka** pour ses garnitures foisonnées à froid, cuites ou à cuire et ses incorporations. Cette référence voit ses propriétés émulsifiantes améliorées. Les résultats sont optimaux : excellente tenue, texture souple et aérée, crémage facilité, grande finesse gustative, parfaite expression des arômes liquides et pâteux... Ruban Moka procure également une texture idéale aux mousselines, pâtes battues et pâtes à choux.

• L'art de réussir croissants, feuilletages et sablés

La solution ? **Ruban Croissant** pour son excellente plasticité ; cette margarine d'exception facilite le tourage et favorise la pousse de la pâte sans déchirement, grâce à sa croûte délicatement dorée, l'alvéolage léger et régulier, une saveur généreuse, et un fondant inimitable !
Ruban Feuilletage sera très appréciée des gourmands pour ses qualités gustatives. Utilisable dès 19 °C, cette margarine présente une texture constante tout au long du tourage, permettant le développement d'un feuilleté bien étagé et régulier.
Ruban Feuilletage Thermo- tolérant sera privilégiée pour sa technologie brevetée qui la rend tolérante à une plage étendue de températures allant de 10 à 30 °C. Cette gamme complète inclut également **Ruban Friax**, la préparation de référence pour pâtes sucrées, fonçages et incorporations. Contenant le sucre et les œufs, elle se mélange tout simplement avec la farine. La souplesse de sa texture permet de créer de délicieux sablés, d'une parfaite friabilité, tout en prolongeant leur fraîcheur.

Pour fabriquer chaque jour les meilleures pâtisseries et viennoiseries, les artisans peuvent compter sur leur savoir-faire... et la gamme haute performance **Ruban d'Artisal** !

* Table Ronde pour une Huile de Palme durable - http://www.huiledepalmedurable.org

Ruban Moka - Brique 500 g - *Code BEF 025235*
Ruban Brioche - Brique 500 g - *Code BEF 025236*
Ruban Friax - Barre 2,750 kg - *Code BEF 025242*
Ruban Feuilletage - Brique 500 g - *Code BEF 025238*
Ruban Feuilletage - Plaque 2 kg - *Code BEF 025241*
Ruban Feuilletage Thermo-tolérant - Plaque 2 kg - *Code BEF 032359*

© CSM France / Studio Pygmalion

Les nappages rouge et blond BACK EUROP

Les gammes de nappages blond et rouge BACK EUROP vous garantissent une gélification parfaite, rapide et une brillance exceptionnelle. Ces nappages d'excellente tenue et bien adaptés pour une utilisation au pinceau sont idéals pour vos entremets ou tartes aux fruits jaunes (abricots, pêches) et rouges (fraises, framboises…)

Mode d'emploi :

Après ajout de 20 à 30 % d'eau ou de jus de fruit, chauffer dans une casserole le mélange sur feu moyen jusqu'en début d'ébullition et appliquer sur le gâteau.

Nappage blond - Seau 16 kg - *Code BEF 002252*
Nappage rouge - Seau 8 kg - *Code BEF 006996*

SÉLECTION

L'incontournable PHILADELPHIA

En été, n'attendez plus pour proposer votre carte de tartines et de plats légers et savoureux avec **Philadelphia** ! Pour les plus classiques, optez pour la référence phare : **Philadelphia Nature 1,65 kg**, une recette originale, fraîche, onctueuse et gourmande qui se mariera avec du salé et du sucré.

Pour des mets plus légers, essayez le **Philadelphia Nature Light 1,65 kg** (seulement 11 % de matières grasses).

Et n'hésitez pas à tester le **Philadelphia Nature 500 g**, un format idéal en Boulangerie-Pâtisserie pour réaliser jusqu'à 25 sandwichs et pour la Restauration Rapide au sens large…

Bonne dégustation avec **Philadelphia**, un incontournable pour toutes les cartes !

Philadelphia Nature
Barquette 1,650 kg - *Code BEF 029756*
Philadelphia Nature Light
Barquette 1,650 kg - *Code BEF 029757*
Philadelphia Nature
Barquette 500 g - *Code BEF 032264*

La sélection LA MONEGASQUE

Pour agrémenter vos salades, vos pizzas et vos sandwichs :

Tomates confites à l'huile
1 kg - *Code BEF 022818*
Aubergines grillées
1 kg - *Code BEF 023418*
Courgettes grillées à l'huile
1 kg - *Code BEF 023419*
Artichauts confits à l'huile
1 kg - *Code BEF 023420*
Poivrons lanières 2 couleurs
1 kg - *Code BEF 027005*

Pour des pizzas et des pissaladières réussies :

Filets d'anchois allongés à l'huile d'olive
Boîte 4/4 Alu Tir-Hop
Code BEF 004878

Gamme d'emballages MB PACK

Film aluminium : Fabrication Française

- Boîte distributrice 33 cmx200 m - *Code BEF 023951*
- Boîte distributrice 45 cmx200 m - *Code BEF 023953*

Film étirable alimentaire : Fabrication Française

- Boîte distributrice C30 avec lame de prédécoupe : 30 cmx300 m - *Code BEF 007162*
- Boîte distributrice C45 avec lame de prédécoupe : 45 cmx300 m - *Code BEF 007163*

Sacs de Prélèvement ou Multi-usages :

- Basse densité : 170x220 mm - *Code BEF 009298*
- Basse densité : 230x310 mm - *Code BEF 009299*
- Basse densité : 300x350 mm - *Code BEF 009300*
- Basse densité : 350x500 mm - *Code BEF 009301*

Sac fermeture pression avec bande blanche de marquage :

- Basse densité 160x220 mm 50 microns paquet de 100 sacs - *Code BEF 025623*

MB Pack
L'EMBALLAGE DES MÉTIERS DE BOUCHE

CANDIA PROFESSIONNEL et ENTREMONT RESTAURATION : la réunion de deux savoir-faire pour composer vos sandwichs à volonté !

Afin de répondre au dynamisme du marché du snacking, Sodiaal Food Experts propose une offre «Spécial Sandwich» :

• Sous la marque **Entremont Restauration**, **Sodiaal Food Experts** propose 5 références de tranches de fromage AOP pour une offre de qualité, riche en goût.

Les tranches comté ou emmental sont proposées en deux formats : carré ou baguette pour un usage burger ou sandwich. Les tranches de morbier, quant à elles, répondent à un usage à chaud en tartine, bruschetta ou panini.

Comté tranches format baguette - Sachet 480 g - *Code BEF 030869*
Comté tranches format carré - Sachet 480 g - *Code BEF 030870*
Emmental français tranches format carré - Sachet 480 g - *Code BEF 030868*
Emmental français tranches format baguette - Sachet 500 g - *Code BEF 030266*
Morbier tranches - Barquette 600 g - *Code BEF 030871*

• Un beurre léger tartinable **Candia Professionnel** pour une réalisation de sandwichs et toasts rapide et facile, dès la sortie du réfrigérateur.

Beurre léger doux 40 % MG
Barquette 1 kg - *Code BEF 029864*

EntreMont RESTAURATION

candia PROFESSIONNEL

Les produits LESIEUR PROFESSIONNEL

Mayonnaise Haute Fermeté

- Une recette savoureuse à base d'huile de colza, de jaunes d'œufs frais et de moutarde de Dijon.
- Une texture très ferme qui assure une excellente tenue à vos recettes.
- Idéale en base de sauces froides ou chaudes.

Mayonnaise haute fermeté
Seau 4,75 kg - *Code BEF 013846*

Mayonnaise Légère au fromage blanc

- Une mayonnaise à la fois onctueuse, gourmande et légère.
- Un goût délicatement lacté qui apporte douceur et fraîcheur à vos recettes.
- Idéale pour tout type de salades composées ou en base de sandwichs.

Mayonnaise Légère au fromage blanc
Seau 3 kg - *Code BEF 027069*

Également chez Lesieur Professionnel:

Sauce béarnaise - Seau 3 kg - *Code BEF 015791*
Sauce curry - Flacon 960 g - *Code BEF 015442*
Confit de tomates séchées - Pot 500 g - *Code BEF 026700*

Lesieur Professionnel

Les œufs pochés ABCD

Œufs pochés frais :

Cette aide culinaire prête à l'emploi est rapide, pratique et gourmande !
La technologie utilisée permet de conserver les qualités nutritionnelles et gustatives.
Les œufs pochés ABCD vous permettront de réaliser avec facilité des préparations culinaires élaborées et accompagneront de façon originale vos entrées et salades.
Ils existent également en format XXL pour encore plus de plaisir !

Œufs Pochés - Alvéole par 48 œufs - *Code BEF 013126*

Idée recette : Œufs pochés et harengs pommes à l'huile :

Préparation :

Dresser vos filets de harengs sur un lit de pommes de terre tièdes en rondelles, puis déposer votre **œuf poché ABCD** chaud.
Assaisonner l'ensemble de persil, ail, échalote et cornichons finement ciselés, puis ajouter un filet d'huile d'olive extra vierge.

Le Snack' œuf frais :

Le snack'œuf est un œuf dur à plat dont le jaune reste moelleux et souple pour une plus grande saveur. Il est particulièrement adapté à un emploi nomade, en sandwich par exemple. Il peut également être dégusté en salade ou en accompagnement d'un plat chaud.

Œufs Pochés XXL - Alvéole par 36 œufs - *Code BEF 025144*

Idée recette : Panini Latino

Préparation :

Toaster préalablement votre pain.
Sur la base du pain, disposer quelques fines lamelles de tomates séchées et assaisonner de pesto.
Superposer des tranches de mozzarella et une belle tranche de jambon de parme.
Ajouter le **snack'œuf ABCD**.

Suggestion du Chef

Utiliser des copeaux de parmesan pour donner un goût plus typé à votre sandwich.

Semi-confit de fruits : Citron et Orange **BOIRON**

Un concentré de saveurs et une texture inédite au service de la créativité des pâtissiers, boulangers, glaciers, chocolatiers et confiseurs.

C'est grâce au confisage très doux dans le propre jus de l'agrume que les petits dés de citron et d'orange semi-confits Les vergers Boiron sont plus moelleux et beaucoup moins sucrés que les fruits confits !

Les + produits :

- Nouvelle technologie exclusive **Les vergers Boiron**,
- Goût puissant, typique d'agrumes frais, plus fruité qu'un fruit confit traditionnel, peu sucré et sans amertume,
- Texture agréable avec des petits morceaux à la fois moelleux et légèrement croquants,
- Couleur naturelle et brillante,
- Gain de temps et qualité irréprochable,
- À fortes températures, aucun exsudat libéré, les semi-confits gardent toute leur tenue et leur fraîcheur,
- À températures négatives, leur texture est tendre, savoureuse et facilement cuillèrable,
- Grande variété d'applications en inclusion ou en décor,
- Conditionnement pratique, facile à stocker,
- Produit surgelé à conservation longue (30 mois à date de fabrication).

Semi-confits citron - Pot de 500 g - *Code BEF S30150*
Semi-confits orange - Pot de 500 g -*Code BEF S30151*

Une formulation audacieuse pour un produit naturel, parfumé et authentique. Les semi-confits sont des préparations surgelées, obtenues par concentration du jus et confisage à température modérée d'écorces d'agrumes, afin de garder toutes les qualités organoleptiques originelles des fruits frais ainsi que toute leur tenue. Coupés en petits dés et assemblés avec un liant savoureux et peu sucré, les semi-confits sont disponibles en deux saveurs.

Semi-confit de Citron
Ingrédients : Citron (jus, écorce) 60 %, sucre, sirop de sucre inverti, eau.
Brix : 55° + ou – 2
pH : 2,10 à 3,10

Semi-confit d'Orange
Ingrédients : Orange (jus, purée, écorce) 67 %, sucre, eau, sirop de sucre inverti.
Brix : 55° + ou – 2
pH : 3,10 à 4,10

Retrouvez des recettes détaillées sur my-vb.com en inclusion ou en décor dans les crémeux, crèmes pâtissières, crèmes brûlées, mousses, soufflés, compotées, cakes, financiers, brioches, muffins, pains d'épices, gâteaux de voyages, biscuits, tartes, glaces, sorbets, crèmes glacées, ganaches, intérieurs de bonbons, fonds de tartes…

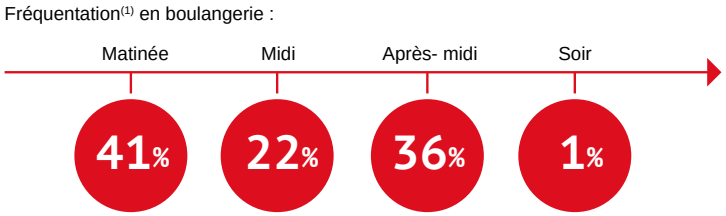
les vergers boiron®

Comment développer vos ventes avec COCA-COLA ?

La bonne gamme

À l'image de ce que vous proposez dans votre point de vente, la gamme est un levier clé pour développer vos ventes. Pour une efficacité optimale, une gamme doit :

1. Couvrir les différents moments de la journée. Pour cela, proposez un choix de produits suffisamment large pour répondre à tous les moments clés comme le petit-déjeuner, le déjeuner et le goûter.



(1) Source : Crest sept 2012.

2. Refléter les attentes de vos clients :

- En terme de goût en proposant plusieurs familles de boissons : colas, boissons gazeuses aux fruits, limonades, boissons plates aux fruits, thés, eaux, boissons énergisantes ou jus.
- En terme de bénéfices en offrant des boissons spécifiques : énergisantes, rafraîchissantes, vitaminées ou pour le sport.

Les menus

Un acheteur de menu dépense 27 % de plus (Source Crest YTD sept. 2011).

62 % des visites du Hors-Foyer se font à l'occasion du repas (Source Crest YTD sept. 2011) et 43 % des consommateurs font leur choix uniquement en regardant les panneaux menus (Source Decryptis 2011).

Les affiches doivent être placées à hauteur des yeux du consommateur et visibles lors de l'achat. Afficher le menu de manière simple et claire pour faciliter les choix.

En VAE, le moment du petit déjeuner représente 16 % des occasions de visite et 41 % en boulangerie (Source Crest YTD septembre 2014).

Proposer une offre menu « Petit-déjeuner Minute Maid » pour développer le chiffre d'affaires. Minute Maid est la marque N°1 des jus en Hors-Foyer, 19 % de PDM vol sur le segment des jus, et 52,2 % de PDM vol en boulangerie (Gira 2013). Minute Maid bénéficie d'une forte notoriété, 76 % des français connaissent la marque (Harris 2011).

81 % des consommateurs se basent sur le menu lors de la commande (Etude TCCC Menu Board 2010).

Optez pour une vitrine bien agencée

- Organiser la vitrine en regroupant les références d'un même format. Par exemple les bouteilles 50 cl ensemble puis les canettes 33 cl ensemble.
- Disposer les formats les plus rentables en haut (PET 50 cl).
- Regrouper les produits d'une même marque ensemble pour permettre au client de retrouver facilement ses marques et clarifier l'offre de boissons.
- Proposer un minimum de deux produits identiques côte à côte pour permettre à votre client d'identifier facilement les boissons proposées.
- Optimiser l'exposition des produits à plus forte rotation pour limiter le remplissage de votre vitrine et diminuer les ruptures de stock.

Animez vos ventes avec votre gamme Passe-Partout d'Excellence Corolle THIOLAT

- **Nouveau graphisme contemporain** : pour une mise en valeur du travail de l'artisan.
- **Teinte intérieure** pour renforcer l'effet écrin.
- **Décors différenciés** entre les boîtes carrées hauteur 5 et 8 pour faciliter l'identification par la détaillante.
- **Super vernis** pour la mise en valeur du décor.
- **Carton de qualité supérieure** pour :
  - la sécurité du produit pendant le transport.
  - la résistance au stockage au froid.
  - la résistance à l'écrasement vertical : 25 kg (arrière de la boîte).
- **Système de fermeture frontale** pour :
  - verrouiller la boîte.
  - permettre de rehausser le devant pour les gâteaux plus hauts.

Boîte & Caissettes sans couvercle - 38 références
Boîte carrée hauteur 5 - 7 tailles - 16/18/20/23/26/29/32
Boîte carrée hauteur 6 - 1 taille - 14
Boîte carrée hauteur 8 - 7 tailles - 16/18/20/23/26/29/32
Boîte poignée - 4 tailles - 10,5x10,5/17x10/17x15,5/18x18
Caissette sans couvercle - 6 tailles - 14/16/18/20/22/24

Papier Alaska - 6 références
Feuilles - 4 tailles - 30x40/32x25/32x50/60x40
Bobinot - 2 tailles - 33,3/50

Sac croissant - 7 références
Sac - 7 tailles - 1/2/3/4/5/6/7

THIOLAT PACKAGING

Pain « Gamip Drakkar 50 % » COMPLET

Forts de leur rude expérience de voyageurs, les vikings nous ont inspiré le Gamip Drakkar, un pain riche en sucres lents grâce à sa forte teneur en seigle.

Gamip Drakkar 50 %
Sac de 10 kg - *Code BEF 032369*

▼ ingrédients et mise en œuvre

500 g • **GAMIP Drakkar 50 %**
500 g • Farine Type 55
25 g • Levure
580 g • Eau

Pétrin (spirale) : 5 min en 1re vitesse et 7-10 min en 2e vitesse.
Température de la pâte : 25 °C

COMPLET

WALDKORN Céréales anciennes - La Focaccia

ingrédients et mise en œuvre

Saumure provençale

- 100 g • Huile d'olive
- 100 g • Eau
- 10 g • Sel

Pâte

- 500 g • **Waldkorn Céréales Anciennes**
- 500 g • Farine T55 ou 65
- 50 g • Huile d'olive
- 550 g • Eau
- 25 g • Levure

- **Saumure provençale :**
  Mixer l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une texture mousseuse (mettre en œuvre juste avant utilisation).
- **Pétrissage :**
  5 min en 1re vitesse et 8 min en 2e.
- **Fermentation et mise en forme**
  Laisser pointer 30 min puis abaisser la pâte sur une plaque 60 x 40 cm (+/- 1,5 kg /plaque).
  Apprêt : +/- 60 min à 25 °C.
  Après fermentation, réaliser des cavités du bout des doigts puis cuire.
- **Mise au four**
  Cuire +/- 15 min à 230 °C - 240 °C avec buée.
  Badigeonner généreusement de saumure provençale à la sortie du four et laisser refroidir sur grille.

Waldkorn Céréales Anciennes
Sac 15 kg
Code BEF 026720

L'éclair à l'Original Speculoos **LOTUS**

ingrédients et mise en œuvre

La Pâte à choux

- 250 g • Lait
- 250 g • Eau
- 10 g • Sel
- 20 g • Sucre
- 225 g • Beurre
- 275 g • Farine
- 500 g • Œufs

Crème pâtissière Original Speculoos Lotus

- 700 g • Lait
- 300 g • Crème
- 220 g • Jaune d'œufs
- 150 g • Sucre
- 80 g • Poudre à crème
- 200 g • **Pâte d'Original Speculoos**

Glaçage Original Speculoos Lotus

- 500 g • Fondant
- 100 g • **Pâte d'Original Speculoos**
- 50 g • **Original Speculoos Concassé**
- 30 g • Sirop

- **La Pâte à choux**
  Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
  Ajouter la farine tamisée, dessécher suffisamment puis ajouter les œufs au batteur.
  Cuisson à 170 °C four à sol.
- **Crème pâtissière Original Speculoos Lotus**
  Faire bouillir le lait et la crème.
  Mélanger les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
  Détendre le mélange avec le liquide bouillant.
  Incorporer la pâte de Speculoos.
  Recuire le tout jusqu'à ébullition.
  Mixer et refroidir directement.
- **Glaçage Original Speculoos Lotus**
  Mélanger le tout au batteur, chauffer légèrement à 38 °C et glacer l'éclair.
- **Finition**
  Déposer sur le fondant Speculoos de l'éclair aussitôt glacé, de **l'Original Speculoos concassé**.

Original Speculoos concassé
Sachet de 750 g
Code BEF 024813

Original Speculoos Lotus à tartiner
Pot de 1,6 kg
Code BEF 026546

Lotus Since 1932

Recette de Loic Bret, création Gelpat

Le dôme de printemps **BARRY**

Recette pour 24 moules Flexipan

▼ ingrédients et mise en œuvre

Crèmeux Gianduja/Yuzu

200 g • Crème
20 g • Yuzu
20 g • Sucre
40 g • Jaunes d'œufs
220 g • **Gianduja Plaisir Lenôtre**

Mousse Chocolat Noir

270 g • Lait
60 g • Jaunes d'œufs
30 g • Sucre
370 g • **Couverture noire Fleur de Cao™ 70 %**
480 g • Crème montée souple

Caramel Vanille

500 g • Crème
150 g • Glucose
75 g • Sucre
1 • Gousse de vanille
25 g • **Beurre de cacao Mycryo®**
60 g • Beurre

Biscuit Chocolat

170 g • Jaunes d'œufs
95 g • Farine
45 g • Poudre d'amandes
45 g • Sucre glace
140 g • Beurre
140 g • **Couverture Noire Fleur de Cao™ 70 %**
145 g • Sucre
220 g • Blanc d'œufs

- **Crèmeux Gianduja/Yuzu**
  Réaliser une crème anglaise avec la crème, le yuzu, le sucre et les jaunes d'œufs. Verser sur le chocolat **Gianduja Plaisir Lenôtre** haché.

- Mixer et couler 20 g en insert de diamètre 4,5 cm (Flexipan 1489).
- **Mousse Chocolat Noir**
  Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre.
  Verser sur le chocolat **couverture noire Fleur de Cao™ 70 %**. Ajouter la crème montée souple.

Gianduja Plaisir Lait
Seau de 2,5 kg - *Code BEF 030949*
Brillance Noire Praliné Grains
Seau de 2 kg - *Code BEF 004814*
Couverture noire Fleur de Cao™ 70 %
Carton de 20 kg - *Code BEF 022532*
Beurre de cacao Mycryo®
Boîte de 550 g - *Code BEF 031930*

Chemiser avec 30 g de mousse.

- **Caramel Vanille**
  Cuire 350 g de crème, le glucose et le sucre à 109 °C.
  Déglacer avec une infusion composée de 150 g de crème et d'une gousse de vanille.
  Ajouter le **beurre de cacao Mycryo®**.
  A 30 °C, mixer avec le beurre. Refroidir.
- **Biscuit Chocolat (Recette pour une plaque 60 x 40 cm.)**
  Monter au ruban 90 g de sucre avec les jaunes d'oeufs.
  Incorporer la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace.
  Fondre ensemble le beurre et le chocolat de **couverture noire Fleur de Cao™ 70 %** à 45 °C.
  Ajouter au premier mélange.
  Monter les blancs d'oeufs avec 55 g de sucre puis ajouter délicatement.
  Cuire à 170 °C durant 14 minutes.
- **Montage**
  Dans le Flexipan 1498, couler le crémeux Gianduja/Yuzu puis fermer avec le biscuit chocolat.
  Insérer le crémeux dans le Flexipan 1059 en l'emprisonnant avec 20 g de mousse puis fermer avec 15 g de caramel et finir avec le biscuit chocolat.
- **Decoration**
  Pulvériser au pistolet de la **couverture noire Fleur de Cao 70 %** afin d'obtenir un aspect velours.
  Au sommet, glacer, à l'aide d'un cornet, avec de la **Brillance noire** afin d'obtenir un effet texture mat et brillant.
  Parsemer de **Praliné Grains**.
- **Astuce**
  Cuire le biscuit chocolat avec une feuille de papier par-dessus afin de conserver toute son humidité et son croustillant. Cela évitera la formation d'une croûte.

CACAO BARRY — Since 1842

Tarte Croquante Citron Fraise **MARGUERITE**

Recette pour 8 tartes de 22 cm Ø

ingrédients et mise en œuvre

Pâte Sucrée

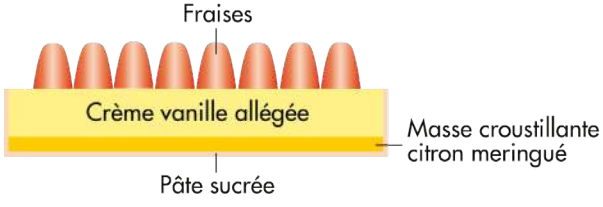
500 g	Beurre
300 g	Sucre glace
90 g	Poudre d'Amande blanchie
5 g	Fleur de sel
225 g	Œufs
5 g	**Isarome vanille naturelle Artisal**
850 g	Farine T45

Masse Croustillante Citron Meringué

1200 g	**Croquant Citron Meringué**

Crème Vanille Allégée

80 g	**Excellence Extra**
200 g	Sucre
1000 g	Lait
160 g	Jaunes d'œufs
2 pcs	Gousse de vanille
1000 g	**Crème Edelweiss Artisal**



- **Pâte Sucrée**
  Mettre le beurre en pommade, ajouter tous les ingrédients dans l'ordre, en petite vitesse, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au frais.
- **Masse Croustillante Citron Meringué**
  Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.
- **Crème Vanille Allégée**
  Mélanger à sec **Excellence Extra** avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre et les gousses fendues et grattées à ébullition. Retirer du feu en remuant et en verser un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.
  Après refroidissement, lisser la crème pâtissière puis ajouter la crème montée.
- **Montage et Finition**
  Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, foncer les cercles puis cuire les fonds de tartes à blanc à 160 °C +/- 15 min en four ventilé.
  Après refroidissement, garnir de masse croustillante citron (150 g / tarte).
  Dresser la crème vanille (300 g / tarte).
  Décorer de fraises fraîches puis napper avec **Royal Nap Neutre**.

Isarome vanille naturelle
Bouteille 1 L - *Code BEF 022690*
Croquant citron meringué
Seau 4 kg - *Code BEF 032358*
Excellence Extra
Sac 25 kg - *Code BEF 005100*
Crème Edelweiss
Brique 1 L - *Code BEF 025262*

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Les brioches **SUCRELINE**

ingrédients et mise en œuvre

1 kg	Farine
50 g	Lait
35 g	Levure boulangère
25 g	Sel
90 g	Sucre
30 g	**Sucreline®**
600 g	Œufs
600 g	Beurre

Dissoudre la levure dans le lait tiédi.
Ajouter la farine, le sel, le sucre et **Sucreline®**. Pétrir au crochet. Corser jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve puis ajouter le beurre ramolli. Pétrir à nouveau jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.

> Température de base : 54 à 56 °C.
> Température de la pâte en fin de pétrissage : 22 °C

Laisser pointer environ 1 heure pour que la pâte double de volume. Rabattre. Mettre au froid jusqu'au lendemain (rabattre à nouveau après 2 ou 3 heures au froid).

Détailler de forme et de taille désirées puis faire pousser en étuve ou en chambre de fermentation à 27 ou 28 °C maximum.

Cuire à 160 °C dans un four ventilé ou à 190 °C dans un four à sole pendant 15 à 20 minutes pour les petites pièces et 30 minutes environ pour les grosses pièces. Pour toutes les déclinaisons de parfum, ajouter 10 à 15 % de produit dans la pâte en fin de pétrissage (cubes d'écorces d'orange, brisures de chocolat, pralines hachées).

Seau de 7 kg

Astuce : Sucreline® améliore le moelleux de la brioche et lui permet de rester souple en dégustation tout au long de la journée.

Sucreline® une marque du groupe Tereos® Béghin Say®

Rejoignez le carré exclusif BLACK LABEL !

A quoi reconnaît-on les artisans Black Label ? À leur haut niveau d'exigence en matière de qualité et de goût. Et à leur obsession de satisfaire pleinement leurs clients au quotidien. Vous répondez donc aux critères du carré exclusif Black Label qui vous permet de disposer d'une nouvelle gamme de viennoiseries premium 100 % irrésistibles !

L'offre **Black Label** s'inscrit en parfait accord avec l'une des tendances fortes du marché de la boulangerie-pâtisserie. Même en ces temps de crise économique, **le segment "premium" se porte en effet de mieux en mieux**. De nombreux consommateurs privilégient les produits élaborés qui apportent une valeur ajoutée en termes de texture, de profil aromatique… quitte à y consacrer un budget un peu plus élevé. Leur aspiration : **vivre des expériences sensorielles plus riches et intenses**. C'est précisément la promesse des croissants et pains au chocolat signés Black Label.

Des fabrications d'aspect artisanal

En tant qu'authentique connaisseur et défenseur d'une certaine tradition artisanale française, le procédé de fabrication parfaitement maîtrisé des viennoiseries Black Label saura vous convaincre. La pâte bénéficie d'un **laminage progressif**, réalisé en alternance avec des phases de repos, afin de favoriser la pleine expression des arômes. Les recettes sont élaborées à partir de matières premières rigoureusement sélectionnées, à commencer par le **beurre d'Appellation d'Origine Protégée Charentes-Poitou**. Garant d'un feuilleté exceptionnel, ce beurre confère également aux viennoiseries une saveur gourmande, relevée d'une subtile note de noisette.

Deux références d'exception

Les produits Black Label présentent des caractéristiques dignes de votre savoir-faire artisanal :

- Derrière leur croûte délicieusement croustillante, les croissants présentent une texture d'une grande finesse ainsi qu'une mie parfaitement alvéolée et onctueuse à souhait.
- Tout aussi savoureux avec leur croûte dorée et leur mie fondante, les pains au chocolat révèlent des barres de chocolat noir au goût intense et équilibré.

Avec leur format généreux, leur aspect "tout juste sortis du four" et leur harmonie gustative exceptionnelle, vous avez l'assurance de faire le régal de vos clients : rejoignez le carré exclusif Black Label !

Premium BLACK LABEL Bakery

ARTISAL

© CSM France / Studio Pygmalion

Les ingrédients fromagers surgelés EURIAL

Eurial, N°1 du fromage de chèvre, a mis tout son savoir-faire pour vous proposer des produits innovants, savoureux, faciles à utiliser et source de créativité pour toutes vos applications. Découvrez une partie de notre gamme d'ingrédients fromagers surgelés.

Billes de Mozzarelle surgelées

- De couleur blanche, elles possèdent une texture moelleuse, et apportent une note de fraîcheur en bouche.
- L'absence de sérum leur garantit une qualité régulière et une conservation optimale jusqu'en fin de DLUO, et vous permet un gain de temps car l'égouttage des produits n'est pas nécessaire.
- Facile à manipuler et à doser, vous gérez très justement la quantité de billes que vous mettez dans vos applications. Les billes de mozzarella **Maestrella** sont parfaitement adaptées à la préparation de belles et savoureuses salades, mais aussi pour des idées de recettes fraîches et savoureuses, en verrines…

Billes de Mozzarelle IQF
Boîte de 1 kg - *Code BEF S24234*

Tranches de Mozzarelle surgelées

- Convenant à tous les types de fours, la tranche de mozzarelle surgelée diamètre 70 mm 13 g est l'ingrédient idéal pour les panini, gratins, hamburgers…
- Fondant rapidement de manière homogène et dotée d'une texture moelleuse à chaud, elle vous assure un bon pouvoir d'étalement.
- Grâce à son pouvoir filant important, elle apporte générosité et gourmandise à vos préparations.
- Son goût franc et légèrement lacté rehausse la saveur de vos plats, tout en préservant l'arôme des autres ingrédients.

Tranches de Mozzarelle IQF
Barquette de 500 g - *Code BEF S31970*

Pépites de Gorgonzola AOP surgelées

- Ce célèbre fromage italien à pâte persillée produit dans les régions de Lombardie et du Piémont, se présente sous forme de pépites et bénéficie de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP).
- Doté d'une texture moelleuse et d'un aspect crémeux à chaud, il apporte générosité et gourmandise à de nombreuses applications.
- Son goût caractéristique lui permet d'être associé à de nombreuses recettes à chaud mais aussi à froid : en sauce, sur des pizzas, en salade, en risotto…

Pépites de Gorgonzola AOP IQF
Barquette de 750 g - *Code BEF S28323*

Tranches de Provolone fumé surgelées

- La tranche de Provolone fumé surgelée **Maestrella** est une pâte filée fabriquée en Italie.
- Elle est légèrement fumée pour une saveur originale qui s'accommode avec de nombreux ingrédients.
- Elle permet de nombreuses solutions pour la restauration rapide : en sandwich, panini, pizza ; elle se déguste également en carpaccio.
- Dotée d'une texture moelleuse, la tranche de Provolone fumé vous assure un bon pouvoir d'étalement à chaud et apporte générosité et gourmandise à toutes vos applications.

Tranches de Provolone fumé
Barquette de 500 g - *Code BEF S27479*

Les solutions de nettoyage INNOVIS

Désinfectant de Contact DIPP N°45

Formule désinfectante :

- Élimine les micro-organismes des surfaces, plans de travail, comptoirs et petits matériels
- Prêt à l'emploi
- Sans obligation de rinçage

Désinfectant de Contact
Bouteille de 500 ml
Code BEF 032183

Liquide Vaisselle Plonge Désinfectant DIPP N°11

Formule 2 en 1 concentrée :

- Dégraisse et désinfecte parfaitement toute la vaisselle à main (plonge)

Liquide Vaisselle Plonge Désinfectant
Bidon 5 L
Code BEF 032184

Dégraissant Désinfectant Cuisine DIPP N°34

Formule 2 en 1 concentrée :

- Dégraisse et désinfecte les surfaces lavables et appareils en condition de saleté
- Numéro AMM homologué par le ministère de l'Écologie

Dégraissant Désinfectant Cuisine
Bidon 5 L
Code BEF 032182

Rincage et Séchage Lave-Vaisselle DIPP N°40

Solution de rinçage révolutionnaire :

- Ne laisse pas de traces
- Action anticalcaire pour une brillance étincelante
- Convient pour tous types de doseurs

Rincage et Séchage Lave-Vaisselle
Bidon 5 L
Code BEF 027090

GANT ULTIGRIPS®
GRATUIT
pour tout achat de 3 unités au choix

Dégraissant Cuisine Graisses Tenaces - DIPP N°02

Formule révolutionnaire :

- Élimine toutes graisses tenaces et incrustées des fours, hottes, grilles, inox, cuisinières, friteuses, etc.

Dégraissant Cuisine Graisses Tenaces
Bidon 5 L
Code BEF 023412
Spray 1 L
Code BEF 023411

- Caoutchouc synthétique
- Longueur : 381 mm
- Protection contre :
  La chaleur
  La vapeur
  Le froid
- de -78 °C à 260 °C
- lavable en lave-vaisselle

DIPP® PROFESSIONAL

Offres commerciales **SOLIPRO**

Pour 1 sac **Génie Machine** 18 kg et/ou 2 pots Solivaisselle au choix ou panaché

=

1 Sauteuse + couvercle Anti-adhérent Pyrex Sélection Alu 26 cm* PYREX[1] **OFFERT**

Génie Machine - Sac 18 kg - *Code BEF 032386*
Poudre de rénovation - Seau 2,5 kg - *Code BEF 032384*
Pastilles lave-verres - Pot 2,5 kg - *Code BEF 032385*

Pour 2 bidons Soli-Javel = 1 Jatte 2 L verre avec couvercle en plastique[3] OFFERT

=

La formule, riche en chlore, de **Soli-Javel Nettoyante 2 en 1** nettoie et désinfecte en une seule opération les sols et les surfaces !

Javel nettoyante - Bidon 5 L - *Code BEF 000292*

=

Pour 1 bidon de Solivaisselle et/ou Carolin* = 1 Pyrex 4 en 1 classic verre[2] OFFERT

Solivaisselle dégraissage - Bidon 5 L - *Code BEF 000290*
Solivaisselle rinçage/séchage - Bidon 5 L - *Code BEF 000284*
Carolin pin - Bidon 5 L - *Code BEF 002961*

Pyrex est une marque Corning Inc. Utilisée sous license.
*au choix ou panaché
1 - Sauteuse + couvercle Anti-adhérent Pyrex Sélection Alu 26 cm* PYREX - Valeur prix public 50 €
2 - Pyrex 4 en 1 classic verre - Valeur prix public 11.9 €
3 - Jatte 2 L verre avec couvercle en plastique - Valeur prix public 14.9 €

Cocktail de quartiers et
gouttes de poivrons doux 4/4

ANTI PASTI

de BROVER

Les ingrédients qui font la différence

NOUVEAU

La pizza végétarienne se met au goût du jour

Les goûts changent. Une clientèle de plus en plus nombreuse recherche des produits sains et légers.
La pizza n'échappe pas à la règle. La pizza végétarienne s'est fait une place de choix et évolue encore au gré de l'imagination des chefs.
Le cocktail de poivrons a fait son entrée en fanfare sur les cartes des grands noms de la pizza.
Avec sa saveur aigre-douce le cocktail de quartiers et de gouttes de poivrons apporte un complément riche en goût et en couleur.

L'essayer c'est l'adopter.

Gouttes de poivrons doux
4/4

Poivrons à l'huile grillés
4/4

Tranches de courgettes
à l'huile grillées 4/4

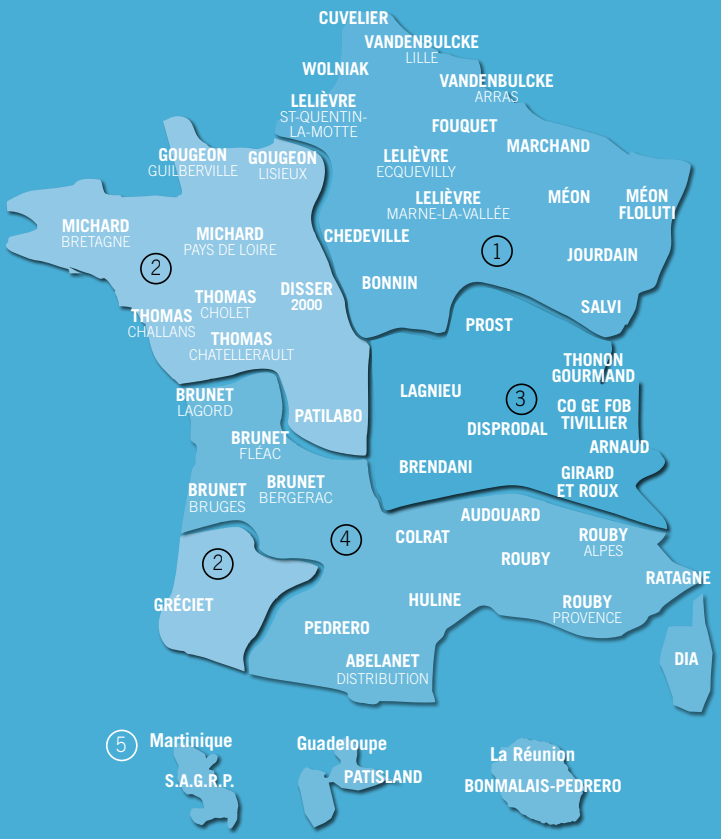
Tranches d'aubergines
à l'huile grillées 4/4

Oignons caramélisés
4/4

Tomates confites à l'huile
4/4

RÉSEAU

vos distributeurs
BACK EUROP FRANCE



① Nord/Est

		tél.	fax
Bonnin S.A.S.	45 Ormes	02 38 88 07 73	02 38 43 64 13
Chedeville S.A.R.L.	91 Arpajon	01 64 90 19 09	01 64 90 18 30
Cuvelier S.A.S.	59 Dunkerque	03 28 63 58 01	03 28 65 01 60
Fouquet Père & Fils S.A.S.	80 Amiens	03 22 95 19 78	03 22 95 70 40
Jourdain Et Fils S.A.	70 Vesoul	03 84 75 10 27	03 84 75 94 50
Lelièvre Ecquevilly S.A.	78 Ecquevilly	01 34 75 09 70	01 34 75 09 79
Lelièvre Marne-La-Vallée S.A.	77 Marne-La-Vallée	01 64 62 59 59	01 64 62 39 22
Lelièvre St-Quentin-La-Motte S.A.	80 St-Quentin-La-Motte	03 22 26 57 57	03 22 26 58 97
Marchand S.A.	02 Montcornet	03 23 21 38 38	03 23 21 58 00
Méon S.A.	54 Heillecourt	03 83 53 32 33	03 83 53 12 07
Méon Floluti S.A.S.	67 Hœrdt	03 88 68 75 75	03 88 68 75 76
Salvi S.A.R.L.	39 Salins-Les-Bains	03 84 66 43 30	03 84 66 43 31
Vandenbulcke S.A. - Arras	62 St-Laurent-Blangy	03 21 73 24 24	03 21 48 57 39
Vandenbulcke S.A. - Lille	59 Bondues	03 20 26 70 75	03 20 36 13 22
Wolniak S.A.R.L.	62 Campigneulles-Les-Petites	03 21 06 15 25	03 21 81 18 44

② Ouest

Disser 2000 S.A.R.L.	37 Montlouis	02 47 50 75 70	02 47 50 75 39
Gougeon Guilberville	14 Guilberville	02 33 72 70 40	02 33 55 14 27
Gougeon Lisieux S.A.S.	50 Glos	02 31 62 71 40	02 31 62 87 04
Gréciet et Cie S.A.	64 Bayonne	05 59 55 15 41	05 59 55 35 69
Michard Bretagne S.A.S.	56 Theix	02 97 47 05 50	02 97 47 09 96
Michard Pays de Loire S.A.S.	72 Solesmes	02 43 55 11 70	02 43 62 28 78
Patilabo S.A.R.L.	87 Limoges	05 55 37 33 85	05 55 37 66 84
Thomas S.A.S.	85 Challans	02 51 68 16 52	02 51 49 17 06
Thomas S.A.	86 Chatellerault	05 49 21 11 10	05 49 20 10 58
Thomas S.A.	49 Cholet	02 41 62 10 80	02 41 65 70 87

③ Sud/Est

Arnaud S.A.S.	73 Barby	04 79 72 95 05	04 79 72 84 38
Brendani S.A.S.	63 Aubière	04 73 27 23 25	04 73 27 09 03
CO GE FOB S.A.	74 Ville-La-Grand	04 50 43 20 80	04 50 43 20 89
Disprodal S.A.	69 Genay	04 78 91 20 04	04 78 91 49 36
Girard et Roux S.A.	38 Grenoble	04 76 40 61 61	04 76 33 39 43
Lagnieu S.A.S.	03 Saint-Yorre	04 70 98 53 02	04 70 97 56 48
Prost S.A.S.	71 Autun	03 85 86 95 20	03 85 86 95 22
Thonon Gourmand S.A.R.L.	74 Thonon	04 50 26 26 34	04 50 26 01 83
Tivillier S.A.S.	74 Passy	04 50 47 52 54	04 50 47 51 24

④ Sud

Abelanet Distribution S.A.S.	66 Perpignan	04 68 54 48 30	04 68 55 27 70
Audouard S.A.S.	26 Montélimar	04 75 01 07 11	04 75 53 07 03
Brunet Bergerac S.A.S.	24 Bergerac	05 53 73 14 43	05 53 57 55 13
Brunet Bruges S.A.S.	33 Bruges	05 57 88 62 77	05 57 89 48 38
Brunet Fléac S.A.S.	16 Fléac	05 45 91 12 12	05 45 91 14 42
Brunet Lagord S.A.S.	17 Lagord	05 46 67 45 54	05 46 42 00 25
Colrat S.A.R.L.	12 Onet-Le-château	05 65 42 22 32	05 65 67 41 20
D.I.A. S.A.R.L.	20 Bastia	04 95 30 52 04	04 95 58 06 87
Huline S.A.S.	34 Béziers	04 67 11 81 00	04 67 62 35 57
Pedrero S.A.	11 Narbonne	04 68 41 38 35	04 68 41 62 48
Ratagne S.A.M.	98 Monaco	(00377) 92 05 24 04	(00377) 92 05 70 88
Rouby Alpes S.A.S.	05 Gap	04 92 51 01 85	04 92 53 74 01
Rouby Provence S.A.S.	13 Eguilles	04 42 95 70 50	04 42 20 72 45
Rouby S.A.R.L.	84 Avignon	04 90 16 56 80	04 90 16 56 89

⑤ DOM TOM

Patisland S.A.R.L.	97 Baie-Mahault (Guadeloupe)	05 90 38 37 50	05 90 38 37 51
S.A.G.R.P.	97 Le Lamentin (Martinique)	05 96 38 94 42	05 96 51 12 92
Bonmalais-Pedrero	97 Le Port (La Réunion)	02 62 43 57 16	02 62 43 57 07

Siège social de BACK EUROP FRANCE
67, rue Anita Conti - CS 10601
56010 VANNES Cedex
Tél. 02 97 47 09 07
Fax 02 97 54 95 09
www.backeurop.fr
backmag@backeurop.fr

Réalisation BACK EUROP FRANCE - Impression ICÔNES - 04/15